

Tamarein un mata fuerte, cu diferente uzo

ORANJESTAD - E mata di tamarein ta un mata cu ta crece poco poco, cu bida largo, di troncon grandi y sumamente resistente na biento fuerte y ta crece ideal den tera fertil cu bon sistema di drenahe.

E mata di tamarein ta asina fuerte cu e por hasta wordo planta na costa di lama ya cu e awa salo no ta afecta e blanchinan.

E fruta di tamarein ta parecido na bonchi den forma y ta di color bruin cu un casca duro cu ta kibra facilmente unabes cu e ta completamente madura.

Na India e fruta di tamarein ta wordo uza como pa duna sabor den platonan di aros, galiña y pisca mientras cu na Bahamas e fruta berde ta wordo poni riba grill y asina consumi, un practica cu ta wordo considera sano pa e djentenan. Tambe e fruta di tamarein ta wordo uza pa traha

sausnan manera BBQ y cori, ta traha den diferente boca dushi y tambe juice.

Diferente parti, diferente uzo E uzo pa di e mata di tamarein ta varia manera por



ehempel: E fruta na cierto partinan di Africa e ta wordo uza pa tiña lana di cabrito y carne. E fruta tambe ta wordo mescla cu awa salo y ta wordo uza pa limpiesa di plata, koper y brons. E flornan di e mata di tamarein ta ideal pa abeha cual despues di consumi e nectar di e flornan aki ta produci honing di calidad halto, color cla y sabor poco acido. E simia di tamarein ta wordo uza pa traha lijn y como tambe azeta pa limpiesa di palo.

Medicina

Como medicina e tamarein ta wordo uza como laxante, pa cura dolornan di weso, contra dolor di garganta, in-

flamacion di wowo y hopi mas. Na algun parti di mundo e tamarein ta wordo considera un mata sagrado unda cu ta prohibi di drumi of mara bestianan bou di e mata. Tambe na paisnan manera India e fruta di tamarein ta wordo mescla cu awa di coco y duna nan babynan recién naci y olifante cu e creencia cu esaki lo trece sabiduria. E mata di tamarein mescos cu hopi otro mata, su simia y tera ta wordo bendi na Santa Rosa unda cu profesionalnan den agricultura ta cla pa comparti informacion y conseho riba plantamento di tur mata ambos riba escala grandi como escala chikito. □